BUNTER JOGHURT KUCHEN















Zubereitung

- Als erstes die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Danach Dotter mit Zucker und Öl sehr schaumig rühren.
- Jetzt Mehl, Joghurt, Backpulver und Backkakao unterrühren und am Schluss vorsichtig mit dem Eischnee vermischen.
- Den Teig in einen Backrahmen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 30 Minuten backen.
- Den ausgekühlten Kuchen mit Marillenmarmelade bestreichen und mit Zuckerstreusel bestreuen.



Zutaten

FÜR 1 BACKRAHMEN CA. 38 X 30 CM

TEIG

6	Eier
220 g	Zucker
200 g	Rapsöl
450 g	Weizenmehl 700
350 g	Naturjoghurt
16 g	Backpulver
25 g	Backkakao

GLASUR

80 g Marillenmarmelade Zuckerstreusel